DIWINE ARÔME

Formulación específica para limitar el impacto negativo de los metales pesados y revelar los aromas del vino

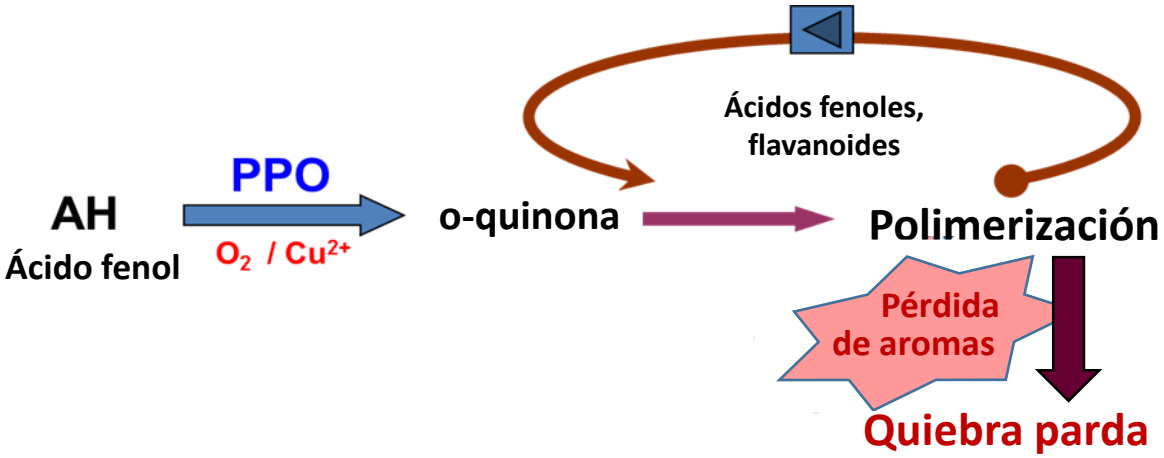
CARACTERÍSTICAS

DIWINE ARÔME es un auxiliar para la vinificación, original e innovador, que se presenta en forma de polvos de color claro. Su capacidad para fijar los metales pesados y limitar los fenómenos de oxidación, permiten una mejor revelación de los aromas del vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Los distintos compuestos activos de la formulación de **DIWINE ARÔME** actúan sinérgicamente para desplegar todo un conjunto de propiedades.

- **DIWINE ARÔME** elimina el cobre, cofactor esencial para las enzimas de oxidación tipo polifenoloxidasas. Ello permite reducir considerablemente los fenómenos de quiebra parda que provocan una disminución de la intensidad aromática.



AH: Ácido hidroxicinámico
PPO: Polifenoloxidasa

Tratado de Enología, tomo 1, Ribereau Gayon

- **DIWINE ARÔME** adsorbe selectivamente los polifenoles susceptibles de oxidarse o de aportar amargor.

- **DIWINE ARÔME** neutraliza la lacasa y refuerza la aptitud del vino para resistir la oxidación.

- **DIWINE ARÔME** libera al medio manoproteínas parietales que actuarán como soporte de aromas. Tesis doctoral de Samuel Lubbers, Dijon, 1993: «Caracterización de las macromoléculas de las levaduras en el vino: estudio de las interacciones con las sustancias aromáticas: aplicación para la estabilización tartárica».

APLICACIONES

- **DIWINE ARÔME** está recomendado en la vinificación de vinos con aromas expresivos o sensibles a la oxidación.
- **DIWINE ARÔME** se utiliza en el mosto, justo antes de inocular las levaduras.

DOSIS

Para concentraciones de cobre inferiores a 1 mg/L: 30 g/hl de **DIWINE ARÔME.**
Para concentraciones de cobre entre 1 mg/l y 3 mg/l: 50 g/hl de **DIWINE ARÔME.**
Para concentraciones de cobre superiores a 3 mg/L: 70 g/hl de **DIWINE ARÔME**
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente : 70 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Diluir **DIWINE ARÔME** en 10 veces su peso de agua y añadir al mosto después del desfangado. Llevar a cabo un remontado de homogenización.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 5 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**